



GRANDE CRAIE

MÂCON-IGÉ

Très belle expression du Chardonnay très mûr, vin de garde avec un potentiel de 10/12 ans, minéralité et puissance.



Cette cuvée créée sur le millésime 2017, provient de vigne de Chardonnay plantée sur le « Climat La Cra » où nous avons sélectionné une partie de ce terroir dans les plus imposantes pentes (alors que historiquement La Cra est récoltée sur un plateau) de calcaire crayeux. Pente d'environ 35 à 45%, c'est-à-dire que tous les travaux sont manuels car nos enjambeurs ne peuvent y accéder !

CÉPAGE CHARDONNAY

CUVÉE VENDANGÉE TRÈS MÛRE

**PUISSANT, FLORAL INTENSE,
FRUITS MURS, MINERAL ...**

EXPOSITION Plein sud et sud-ouest, coteau à 40% de pente

ÂGE Plantée en 2000, 2016 et 2018

SUPERFICIE 1 ha

TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Manuelle en caisses de 25kg

RÉCEPTION Vidage des caisses directement dans le pressoir

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

VINIFICATION En fût de chêne neuf à 50% et 50% fûts d'un vin

FERMENTATION Longue de 5 à 8 mois

BATONNAGE Consiste à remettre en suspension les lies fines 1 à 2 fois par an

MISE EN BOUTEILLE Au Domaine après 22 mois d'élevage en fûts